



corso per Macellaio PRIMA COLTELLA (PRONTO CUOCI AL NATURALE)

Accademia Macelleria Italiana

Sede Legale:

Via Benedetto Bacci 14
59100
Prato (PO)
Italia

Cod.Fisc. 02333330971

Sito Web www.accademiamacelleriaitaliana.it

Email: info@accademiamacelleriaitaliana.it



LA SODDISFAZIONE DI ACCONTENTARE LA CLIENTELA MODERNA

Il Corso: Sezione Pratica

Requisiti: 3 anni di comprovata
esperienza nel settore

Il corso si svolge nell'arco di 6 giornate formative
che si svolgono a Roma infrasettimanalmente e
a Prato consecutivamente in una settimana.

La cosa principale da capire è che non si tratta di un corso di cucina né una presentazione “**per signorine**” di qualche tipo.

Si inizia col coltello in mano la giornata e si finisce con le mani e la giacca sporche.

Il corso viene fatto con un foglio di verifica che giorno per giorno riporta i vari piatti preparati e tecniche che vengono eseguiti.

Il foglio di verifica viene seguito passo passo sia dallo studente che dal docente, e i passi eseguiti vengono firmati, in modo che lo studente stesso osservi il suo progresso.

La parte principale del corso e la cosa più preziosa e peculiare risiede nel Manuale del Corso di Accademia Macelleria Italiana.

“TAGLIARE BENE LA CARNE
SIGNIFICA UTILIZZARLA
TUTTA E GUADAGNARE DI
PIU’



I NUOVI PREPARATI MESSI TUTTI PER
ISCRITTO NEL Manuale del Corso di
Accademia Macelleria Italiana:

**Le BASI AL NATURALE della Macelleria
Prontocuoci scritte nero su’ bianco testate
centinaia di volte e attentamente bilanciate dal
punto di vista del gusto-presentazione-
rendimento economico.**

In cosa si riassumono le basi?

Per Basi si intendono le 5 Famiglie Principali dei Pronto Cuoci, cioè: Impanati, Marinature, Grandi Arrosti, Macinati, Spiedini.

Non si tratta di RICETTE! Bensì della tecnologia che serve per formare le ricette...Infatti da ogni nuova tecnica che il macellaio apprenderà , lui stesso originerà sue personalizzate ed esclusive ricette!



Perché AL NATURALE?

Questa tecnologia consentirà allo studente di acquisire i principi, le regole, e i dati stabili con cui realizzare le 5 Famiglie Principali dei Pronto Cuoci, cioè: Impanati, Marinature, Grandi Arrosti, Macinati, Spiedini. **IL TUTTO SENZA UTILIZZO DI NESSUN ADDITIVO=CARTELLINO PULITO**

A fianco si può vedere una delle preparazioni appartenenti alla famiglia dei Macinati, il Polpettone Ripieno a base di verdure fresche in tre varianti diverse di ripieno: Spinaci, Zucca & Carote e Funghi Prataioli



Minor scarto=Maggiore redditività economica

C'è molta tecnologia alla base di tutto ciò ed è tutta contenuta nel Manuale e nel Corso di Macellaio Gastronomico Professionista. Tali tecnologie costituiscono le BASI e comprendono ad esempio:

- L'UTILIZZO DI TUTTE LE PARTI MINORI
- Come evitare gli sprechi utilizzando tutto
- Come realizzare marinature a secco e umide.
- Come abbinare le carni alle verdure nelle preparazioni.
- Gli 8 principali impasti diversi con cui realizzare i macinati per tutte le stagioni.
- Sezione Arrosti Natalizi per allestimento banchi periodo festività etc...



A fianco: due studenti del corso che preparano una delle preparazioni Pronto cuoci della famiglia degli Spiedini



Un corso unico perché:

Lo studente avrà a disposizione il suo Manuale del corso Macellaio Gastronomico con decine e decine di tecniche scritte che

1. Leggerà assieme al docente
2. Chiederà chiarimenti al docente
3. Sperimenterà una per una facendole
4. Assaggerà direttamente in Accademia.

Alcuni degli aspetti trattati durante questo corso:

- Come risparmiare sull'acquisto degli additivi (facendone praticamente a meno).
- Come utilizzare tutte le parti dell'animale senza buttare via nulla.
- Preparazioni pronto cuoci esclusivo diverso da tutti gli altri con le sue Basi personalizzate=ESTETICA E LAVORAZIONE MIGLIORATE AL 100%

Il Valore per lo studente

E' TUTTO NERO SU' BIANCO nel senso che nel Manuale che lei si porterà via avrà tutto scritto, senza bisogno di prendere appunti , durante il corso . Potrà così dedicare tutta la sua attenzione allo svolgimento del corso , senza preoccuparsi di scrivere niente.

I 4 punti principali di differenza

1. **Tecnica o ricetta letta sul Manuale**
2. **Tecnica o ricetta spiegata dal docente**
3. **Tecnica o ricetta eseguita dagli studenti/lavoratori**
4. **Cottura e assaggio**

I 3 più gravi errori che eviterà facendo il corso:

1.Avere il bancone troppo simile a quello della sua concorrenza

2.Fare esperimenti sulla pelle dei clienti

3.Dover ogni volta spiegare ai dipendenti la sua ricetta e veder che spesso che non riescono a rifare esattamente quello che lei desiderava

Alla fine del corso viene rilasciato il diploma di Macellaio Gastronomico Professionista.

Testimonianze:

"Una settimana molto intensa alla scoperta della naturalità della macelleria, una filosofia che ci distingue dal resto del mondo e ci rende unici. Piatti accattivanti dal gusto equilibrato, ingredienti e cotture diverse per stupire i clienti, il tutto in un bellissimo ambiente di vera macelleria..."

Davide Corrà
Macelleria Dal Massimo Goloso (TN)

L'UNICO CORSO IN
ITALIA CON CUI
RICEVERA' IL DIPLOMA
VALIDO IN TUTTO IL
MONDO AI FINI ISO
9001 E 29990



"Io so di non sapere, la vita è un libro, chi non viaggia non è riuscito a leggere nemmeno la prima pagina. Conclusione: è valsa la pena investire questi giorni in una formazione unica nel suo genere! Ritorno a casa acculturato professionalmente!"

Macelleria Sabatino Michele
Apricena (Foggia)

"Accademia Macelleria Italiana permette di realizzare i propri sogni. La professionalità la serietà e la disponibilità fanno da padrone in una scuola organizzata nei minimi dettagli per permettere ad un qualsiasi ragazzo/a di intraprendere questo tipo di lavoro!! Volevo ringraziare i docenti per l'accoglienza e l'insegnamento ma soprattutto voglio ringraziare Enrico Conti per la sua vitalità; la sua forza; e per i suoi modi semplici, gentili e intelligenti che mi hanno permesso di imparare ogni piccolo segreto di questa professione!!"

Pasquale P. Macelleria La Chianga (PZ)

I NOSTRI PARTNERS:



